Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 154-5 (2005) (Arabic): MILK AND DAIRY PRODUCTS, Part 5: NATURAL COWS BUTTER

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٥٤-٥/ ٢٠٠٥

الألبان ومنتجاتها

الجزء الخامس :

الزبد البقرى الطبيعى

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٣/٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٥٤ ٥ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الالبان ومنتجاتها جـــ٥ الزبد البقرى الطبيعى " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٩٨ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كـــودكـــــس (A-1 /1971) والمراجعة ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الألبان ومنتجاتها
الجزء الخامس : الزبد البقرى الطبيعى

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالألبان ومنتجاتها جـ٥: الزبد البقرى الطبيعى وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ الزبد :
هو المنتج الدهنى المتحصل عليه أساسا من اللبن المبستر أو القشدة البقرى المبسترة أو الاثنين معا على هيئة مستحلب من الماء فى الدهن بواسطة الطرق الميكانيكية أو اليدوية.

٢/ ٢ زبد الشرش :
هو المنتج الدهنى المتحصل عليه أساسا من الشرش فى صورة مستحلب من الماء فى الدهن بواسطة الطرق الميكانيكية.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ يكون المنتج خاليا من التزنخ.

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من الشوائب والمواد المالئة.

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من أى دهون خلاف دهن اللبن البقرى.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ٥ يكون المنتج مصنوع من لبن مبستر أو قشدة مبسترة أو الأثنين معا.

٣/ ٦ لاتزيد نسبه الرطوبة على ١٦٪ فى الزبد المملح وغير المملح.

٣/ ٧ لاتزيد نسبة المواد الصلبة اللبنية غير الدهنية على ٢٪.

٣/ ٨ لاتقل نسبة دهن اللبن عن ٨٠٪.

٣/ ٩ لاتزيد نسبة الاحماض الدهنية المنفردة فى دهن اللبن على ٠,٤٪ محسوبة كحمض أوليك.

٣/ ١٠ لايزيد رقم البيروكسيد على ٠,٦ مليمكافىء من الأوكسجين الفعال/ كجم دهن.

٣/ ١١ يتراوح معامل الانكسار بين ١,٤٥٢٢- ١,٤٥٤٣ عند ٤٠°س.

٣/ ١٢ يتراوح رقم رايخرت بين ٢٢- ٣٣.

٣/ ١٣ يتراوح رقم بولنسكى بين ١,٥- ٣,٥.

٣/ ١٤ يتراوح رقم كيرشنر بين ٢٠- ٢٦.

٣/ ١٥ يتراوح رقم التصبن بين ٢١١,٧- ٢٤٣,٣.

٣/ ١٦ يتراوح رقم اليودى بين ٢٦,٤- ٤٣,١.

٣/ ١٧ تتراوح درجة الانصهار بين ٣٠- ٣٦°س.

٣/ ١٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية ".

٣/ ١٩ يكون المنتج خاليا من البكتريا الممرضة وسمومها.

٣/ ٢٠ لاتزيد بكتريا مجموعة القولون على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ٢١ يكون المنتج خاليا من بكتريا الايشريشياكولاى.

٣/ ٢٢ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٣ يكون المنتج خاليا من النموات الفطرية.

٣/ ٢٤ يكون المنتج خاليا من الميكروبات المسببه للفساد.

٣/ ٢٥ يكون المنتج خاليا من ميكروب الليستريامونوسيتوجنيس.

٣/ ٢٦ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الأغذية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٧ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ عليه.

٣/ ٢٨ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية (كودكس).

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث المظهر والطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون القوام متجانساً.

٤/ ٣ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد فى الزبد المملح.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصة ولاتؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ان لاتتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ تتم تعبئة المنتج تحت ظروف تضمن عدم تلوثه.

٥/ ٣ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " على أن يوضح باللغة العربية على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية إلى جانب اللغة العربية.

٥/ ٣/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٣/ ٢ اسم المنتج ونوعه (زبد - زبد الشرش) مملح أو غير مملح.

٥/ ٣/ ٣ نسبه الدهن.

٥/ ٣/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة.

٥/ ٣/ ٥ الوزن الصافى لمحتويات العبوة.

٥/ ٣/ ٦ تاريخ الإنتاج- ومدة الصلاحية أو تاريخ إنتهاء الصلاحية.

٥/ ٣/ ٧ عبارة صنع فى مصر فى حالة الإنتاج المحلى وبلد المنشأ واسم المستورد والمعبىء (عند إعاده التعبئة) فى حالة الاستيراد.

٥/ ٣/ ٨ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٥٥" الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الألبان ومنتجاتها ".

٧- المصطلحات الفنية

زبد الشرش .... Whey Butter

الايشريشياكولاى .... *E. coli*

٨- المراجع

- Codex Standard NO. A- 1 – 1971,Rev.1-1999

Codex Sandard for butter.

Codex Alimentarus Commission

- Egan 's Kirk, sawyer 1981

Pearson's Chemical Analysis of food 8th edition

Edinburgh London Melbourne and New York.

- Fahmi, A. H and Fahmi, T. K (1969).

Studies on Some Chemical Properties of Samn.

Agriculture. Research. Review. Vol 47, No : 6, Cairo.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

مصلحة الكيمياء.

المركز القومى للبحوث.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

معهد التغذية.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
شركة مصر للألبان.
شركة جهينة للألبان.
شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).
غرفة الإسكندرية التجارية.
مصلحة الراقبة الصناعية.
غرفة الصناعات الغذائية.
شركة نستلة.
الهيئة العامة للتصنيع.

ملحق (أ)

الالبان ومنتجاتها

الجزء الخامس : الزبد البقرى الطبيعى

رقم البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البنود المضافة فى المواصفة المصرية	المبرات العلمية
		٢/٢	زبد الشرش هو المنتج الدهنى المتحصل عليه اساسا من الشرش فى صورة مستحلب من الماء فى الدهن بواسطة الطرق الميكانيكية	لوجود هذا المنتج بالاسواق
		١١/٣	يتراوح معامل الانكسار بين١,٤٥٢٢ – ١,٤٥٤٣ عند ٤٠ْ س	هذه الثوابت للكشف عن الغش باضافة زيوت ودهون نباتية
		١٢/٣	يتراوح رقم رايخرت بين ٢٢ – ٣٣	
		١٣/٣	يتراوح رقم بولنسكى بين ١,٥ – ٣,٥	
		١٤/٣	يتراوح رقم كيرشنر بين٢٠ ٢٦	
		١٥/٣	يتراوح رقم التصبن بين ٢١١,٧ – ٢٤٣,٣	
		١٦/٣	يتراوح رقم اليودى بين ٢٦,٤ – ٤٣,١	
		١٧/٣	تتراوح درجة الانصهار بين ٣٠ – ٣٦ْس	

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات العلاجية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على
أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 154-5/ 2005

MILK AND DAIRY PRODUCTS

PART : 5

NATURAL COWS BUTTER

ICS :67.100.20

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality